



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810159421.3

[43] 公开日 2009 年 4 月 22 日

[11] 公开号 CN 101411520A

[22] 申请日 2008.11.23

[21] 申请号 200810159421.3

[71] 申请人 山东俚岛海洋科技股份有限公司

地址 264317 山东省荣成市俚岛镇瀛波路 60
号

[72] 发明人 曲光伟

权利要求书 2 页 说明书 6 页

[54] 发明名称

一种即食海蛰食品及其制造方法

[57] 摘要

本发明涉及一种即食海蛰食品及其制造方法，其是选取两矾或三矾的盐渍海蛰为原料，分割成形，清洗，浸泡脱盐、脱矾，漂烫，冷透，灭菌后与食盐、防腐剂的水溶液混合，用包装物进行密封包装；选取香油用包装物密封包装；选取食醋用包装物密封包装；选用食盐、味精、香辛粉、熟制的芝麻、熟制并粉碎的花生用包装物密封包装；将上述单独密封包装的内容物复合包装，即成品。其中海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液的重量百分比为 90—95%、香油 0.5—1%、食醋 1—2%、调味料 3—8%。本食品口感脆嫩爽滑，香郁鲜美，在食用前无需进行处理，撕开包装后进行简单调合，即可食用。其方法工艺合理，操作性强，适合工业化生产。

1、一种即食海蛰食品，其包括密封包装在一起的海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液，其特征在于：还包括一单独密封包装的香油、一单独密封包装的食醋和一单独密封包装的调味料，所述密封包装在一起的海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料采用复合包装袋包装，即成成品；该即食海蛰食品中各内容物的重量百分比分别为：海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液 90—95%、香油 0.5—1%、食醋 1—2%、调味料 3—8%。

2、根据权利要求 1 所述的一种即食海蛰食品，其特征在于：所述的单独密封包装的调味料，其是由食盐、味精、香辛粉、芝麻、花生粉组成，该调味料中的食盐在即食海蛰食品中的重量百分比为 1—2%、味精 0.2—0.5%、香辛粉 0.2—0.5%、芝麻 0.6—2%、花生粉 1—3%、。

3、根据权利要求 1 或 2 所述的一种即食海蛰食品，其特征在于：所述的密封包装在一起的海蛰与食盐及防腐剂的水溶混合液，其内容物的重量百分比分别为：海蛰 50—70%、食盐 0.5—3%、防腐剂 0.03—0.15%、水 28—48%。

4、根据权利要求 1 或 2 所述的一种即食海蛰食品，其特征在于：所述的密封包装在一起的海蛰与食盐及防腐剂的水溶混合液，其所用的防腐剂为山梨酸钾。

5、根据权利要求 3 所述的一种即食海蛰食品，其特征在于：所述的密封包装在一起的海蛰与食盐及防腐剂的水溶混合液，其所用的防腐剂为山梨酸钾。

6、根据权利要求 2 所述的一种即食海蛰食品，其特征在于：所述的单独密封包装的调味料，其组分香辛粉选用的是姜粉、香葱粉、辣椒粉、胡椒粉中的一种或两种以上的组合。

7、一种即食海蛰食品的制造方法，其特征在于：经过下列工艺

a、海蛰的处理 选取两矾或三矾的盐渍海蛰为原料，分割成形后用水进行清洗，去除泥沙及杂质，然后用清水进行浸泡脱盐、脱矾，浸泡时间为 1—3 小时；将脱盐、脱矾后的成形海蛰放入开水中漂烫 3—5s，取出后立即放入冷水中冷透；

- b、混合、包装 将冷透的成形海蜇灭菌后与食盐、防腐剂的水溶液混合，用包装物进行密封包装；
- c、香油的制备 选取合格的香油，采用包装物进行密封包装；
- d、食醋的制备 选取合格的食醋，采用包装物进行密封包装；
- e、调味料的制备 选用合格的食盐、味精、香辛粉，备用；
选用无公害的芝麻熟制，备用；
选用无公害的花生熟制，并制成粉末状，备用；
将上述选用、处理后的调味料采用包装物进行密封包装；
- f、复合包装 将上述密封包装的成形海蜇与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料采用复合包装袋密封包装，即成品。

8、根据权利要求1所述的一种即食海蛰食品的制造方法，其特征在于：所述的复合密封包装有密封包装的成形海蜇与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料的复合包装袋，其内充有惰性气体，该惰性气体的充入量以复合包装袋不凸鼓为宜。

一种即食海蛰食品及其制造方法

技术领域

本发明涉及一种软体动物类水产食物制品，尤其是一种即食海蛰食品及其制造方法。

背景技术

海蛰，又称水母，为海生的肠腔动物，其营养极为丰富，高蛋白，低脂肪，富含糖类、无机盐及多种维生素，食用味美可口，有着重要的经济和食用价值。据测定：每 100 克海蛰含蛋白质 12.3 克、碳水化合物 4 克、钙 182 毫克、碘 132 微克以及多种维生素。此外，海蛰还是一味治病良药。中国医学认为，海蛰有清热解毒、化痰软坚、降压消肿之功。《归砚录》谓：“海蛇、妙药也，宣气化痰、消炎行食而不伤正气。故哮喘、胸痛、症瘕、胀满、便秘、带下、疳、痘等病，皆可食用”。海蛰在我国已经有上千年的食用历史，是合乎现代人需要的健康食品。我国的海蛰产量较大，在日常生活或生产中，海蛰多是鲜食，其保存期短；或者是采用明矾和盐腌制，将其加工成盐渍海蛰，以利于其获得更长的保存期，但是这种盐渍海蛰，人们在食用时要长时间的浸泡和漂洗，去除明矾和盐，再进行切制、漂烫处理、加入调味料调味后食用，给食用带来了不便。

近年来，如何将海蛰加工成食用方便、安全卫生的制品成为人们研究的重点。如 1993 年 9 月 8 日公开的 CN1075861A 中国发明专利申请公开说明书中公开的“方便海蛰食品的制作方法”、1993 年 6 月 23 日公告的 CN1021287C 中国发明专利说明书中公开的“真空无菌软包装海蛰的制备方法”、2001 年 1 月 24 日公告的 CN1280794A 中国发明专利申请公开说明书中公告的“即食天然海蛰的制成品及其加工方法”、2003 年 7 月 30 日公告的 CN1115981C 中国发明专利说明书中公告的“天然海蛰休闲食品及其加工方法”，上述公开的海蛰食品其主要技术在于：将盐渍海蛰原料清洗、脱矾、脱盐、切制成形，加入调味料、防腐剂搅拌均匀后包装而成。上述公开的海蛰食品，其海蛰原料处理后直接与调味料混合，食用比较方便，但是在保存过程中海蛰在调味

料的作用下会造成脱水，使海蛰肉质脱水收缩，韧性增加，难以咀嚼，口感欠佳。而 1999 年 1 月 27 日公告的 CN1041790C 中国发明专利说明书公告的“海蛰含水密封包装即食品及制造方法”，其是将海蛰与水、食盐、食用级醋酸、味精及防腐剂密封包装在一起的食品；其制造方法为将两矾或三矾经切丝，用自来水脱盐，脱矾，再用无菌水梯度漂洗，然后装入容器，加入水、食盐、味精、食用级醋酸、防腐剂配合好的混合液，密封。这种海蛰含水密封包装即食品虽然很好的防止了海蛰的脱水，保持了海蛰的固有风味和口感鲜嫩、爽滑，但是其在脱盐、脱矾、漂洗后的海蛰丝中直接添加有食用级醋酸，在其作用下海蛰丝随着保存期的延长会发生脆化，失去弹性，从而影响食用口感。另外，人们在食用这种海蛰即食品，则还另需要准确调味料，对其进行调味，给人们的食用带来了不便。

发明内容

为了克服现有技术中脱盐、脱矾、漂洗后的海蛰丝中直接添加食用级醋酸，造成了保存过程中的海蛰发生脆化，影响食用口感；另外，食用时还需另行调味的不足，本发明提供一种即食海蛰食品及其制造方法。该即食海蛰食品食用前无需漂洗和漂烫，进行简单调和即可食用，食品口感脆嫩爽滑，香郁鲜美。其制造方法工艺合理，操作性强，适合工业化生产。

本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：一种即食海蛰食品，其包括密封包装在一起的海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液，其特征在于：还包括一单独密封包装的香油、一单独密封包装的食醋和一单独密封包装的调味料，所述密封包装在一起的海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料采用复合包装袋包装，即成成品；该即食海蛰食品中各内容物的重量百分比分别为：海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液 90—95%、香油 0.5—1%、食醋 1—2%、调味料 3—8%。

所述的单独密封包装的调味料，其是由食盐、味精、香辛粉、芝麻、花生粉组成，该调味料中的食盐在即食海蛰食品中的重量百分比为 1—2%、味精 0.2—0.5%、香辛粉 0.2—0.5%、芝麻 0.6—2%、花生粉 1—3%、。

所述的密封包装在一起的海蜇与食盐及防腐剂的水溶混合液，其内容物的重量百分比分别为：海蜇 50—70%、食盐 0.5—3%、防腐剂 0.03—0.15%、水 28—48%。

所述的密封包装在一起的海蜇与食盐及防腐剂的水溶混合液，其所用的防腐剂为山梨酸钾。

所述的单独密封包装的调味料，其组分香辛粉选用的是姜粉、香葱粉、辣椒粉、胡椒粉中的一种或两种以上的组合。

一种即食海蛰食品的制造方法，其特征在于：经过下列工艺

a、海蛰的处理 选取两矾或三矾的盐渍海蛰为原料，分割成形后用水进行清洗，去除泥沙及杂质，然后用清水进行浸泡脱盐、脱矾，浸泡时间为 1—3 小时；将脱盐、脱矾后的成形海蛰放入开水中漂烫 3—5s，取出后立即放入冷水中冷透；

b、混合、包装 将冷透的成形海蛰灭菌后与食盐、防腐剂的水溶液混合，用包装物进行密封包装；

c、香油的制备 选取合格的香油，采用包装物进行密封包装；

d、食醋的制备 选取合格的食醋，采用包装物进行密封包装；

e、调味料的制备 选用合格的食盐、味精、香辛粉，备用；

选用无公害的芝麻熟制，备用；

选用无公害的花生熟制，并制成粉末状，备用；将上述选用、处理后的调味料采用包装物进行密封包装；

f、复合包装 将上述密封包装的成形海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料采用复合包装袋密封包装，即成品；

所述的复合密封包装有密封包装的成形海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料的复合包装袋，其内充有惰性气体，该惰性气体的充入量以复合包装袋不凸鼓为宜。

本发明将海蛰与食盐、防腐剂的水溶混合液单独密封包装在一起，其食

盐使海蛰变得脆嫩；大量的水防止了海蛰肉质不脱水，不失重；防腐剂山梨酸钾高效安全，可有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。将食醋单独密封包装，保存过程中不与海蛰接触，有效防止了海蛰的脆化，食用时才与海蛰混合，使海蛰变得更加脆嫩。单独密封包装的调味料中的芝麻、花生粉与单独密封包装的香油配合，使食用海蛰时口感更加香郁；所选用的食盐、味精、香辛粉与海蛰调合，使海蛰变得更加鲜美，风味独特。

本发明海蛰食品口感脆嫩爽滑，香郁鲜美，在食用前无需进行脱盐、脱矾、漂洗和漂烫处理，各内容物撕开包装后进行简单调合，即可食用，快捷便利。本发明海蛰食品的制造方法工艺合理，操作性强，适合工业化生产。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步说明。

实施例一

选取两矾的盐渍海蛰为原料，用切片机切成一定规格的海蛰片。将海蛰片放在洗料槽中用清水进行冲洗，洗去砂子、腐海蛰体等杂物，去除海蛰上的膜。把洗好的海蛰片置于金属槽中，注入清水，浸泡3小时，对海蛰片进行浸泡脱盐、脱矾，浸泡后的海蛰片以没有咸味和涩味为宜。将脱盐、脱矾后的海蛰片放入热水中漂烫5s，该热水以保持微沸状态为最佳。将漂烫后的海蛰片捞出立即放入冷水中冷透，该冷却操作可保持烫后的海蛰片更加清脆；将冷透后的海蛰片沥干水分，并用臭氧和紫外线灭菌，按每袋称量灭菌后的海蛰片435g，食盐12.6g、防腐剂山梨酸钾0.63g和无菌水301.77g混合，用包装袋密封包装在一起；无菌水可为凉开水。按每袋称量安全卫生的香油11.9g，采用包装袋进行单独密封包装；按每袋称量安全卫生的食醋10.83g，采用包装袋进行单独密封包装；选用无公害的花生熟制，并制成粉末状，称量25g，选用无公害的芝麻炒熟后，称量16.67g；选用安全卫生的食盐16.67g、味精4.17g、姜粉0.83g、香葱粉1.25g、辣椒粉1.25g、胡椒粉0.83g；将选用的食盐、味精、姜粉、香葱粉、辣椒粉、胡椒粉及处理后的芝麻、花生粉混合后采用包装袋进行真空密封包装；然后将单独密封

包装的海蜇片与食盐及防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料放入复合包装袋中，并在复合包装袋中充入惰性气体，该惰性气体的充入量以复合包装袋不凸鼓为宜，然后密封包装，即成即食海蛰片食品。

上述食品的制作过程中要注意各组分的卫生，并对所用器具进行严格消毒，实行无菌操作。

实施例二

选取三矾的盐渍海蜇为原料，用切丝机切割成一定规格的海蜇丝。将海蜇丝放在洗料槽中用清水进行反复冲洗，洗去海蜇中砂子及产生腐烂的海蜇体等杂物，并去除海蜇上的膜；把洗好的海蜇丝置于塑料盆中，注入净化的过滤水，浸泡1小时，对海蜇丝进行浸泡脱盐、脱矾，浸泡后的海蜇丝以没有咸味和涩味为宜。将脱盐、脱矾后的海蜇丝放入热水中漂烫3s，该热水以保持微沸状态为最佳；将漂烫后的海蜇丝捞出立即放入冷水中冷透，以保持烫后的海蜇丝清脆。将冷透后的海蜇丝沥干水分，并用臭氧灭菌，按每袋称量灭菌后的海蜇丝335g，食盐15g、防腐剂山梨酸钾0.75g和无菌水149.25g混合，用包装袋密封包装在一起；无菌水可为凉开水或净化的过滤水或灭菌后的水。按每袋称量安全卫生的香油5.3g，采用包装袋进行密封包装；按每袋称量安全卫生的食醋5.3g，采用包装袋进行密封包装；选用无公害的花生熟制，并制成粉末状，称量5.3g，选用无公害的芝麻炒熟后，称量3.16g；选用安全卫生的食盐5.3g、味精1.05g、姜粉0.53g、辣椒粉0.53g；将选用的食盐、味精、姜粉、辣椒粉及处理后的芝麻、花生粉混合后采用包装袋进行真空密封包装；然后将单独密封包装的海蜇丝与食盐及防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料放入复合包装袋中，并在复合包装袋中充入惰性气体，该惰性气体的充入量以复合包装袋不凸鼓为宜，然后密封包装，即成即食海蛰丝食品。

实施例三

选取两矾的盐渍海蜇为原料，用切片机切成一定小规格的海蜇块。将海

蜇块放在洗料槽中用清水进行冲洗，洗去砂子等杂物，并去除海蛰上的膜；把洗好的海蛰块置于金属槽中，注入清水水，浸泡 2 小时，对海蛰块进行浸泡脱盐、脱矾，浸泡后的海蛰块以没有咸味和涩味为宜；将脱盐、脱矾后的海蛰块放入热水中漂烫 4s，该热水以保持微沸状态为最佳；将漂烫后的海蛰块捞出立即放入冷水中冷透，以保持烫后的海蛰块清脆鲜嫩；将冷透后的海蛰块沥干水分，并用紫外线灭菌，按每袋称量灭菌后的海蛰块 312g，食盐 4.8g、防腐剂山梨酸钾 0.3g 和无菌水 282.9g 混合，用包装袋密封包装在一起；无菌水可为凉开水或净化的过滤水或灭菌后的水。按每袋称量安全卫生的香油 3.25g，采用包装袋进行密封包装；按每袋称量安全卫生的食醋 13g，采用包装袋进行密封包装；选用无公害的花生熟制，并制成粉末状，称量 9g，选用无公害的芝麻炒熟后，称量 6.5g；选用安全卫生的食盐 9.7g、味精 2g、姜粉 0.65g、辣椒粉 0.65 g、胡椒粉 0.65g，将选用的食盐、味精、姜粉、辣椒粉、胡椒粉及处理后的芝麻、花生粉混合后采用包装袋进行真空密封包装；将单独密封包装的海蛰块与食盐及防腐剂的水溶混合液、密封包装的香油、密封包装的食醋、密封包装的调味料放入复合包装袋中，并在复合包装袋中充入惰性气体，该惰性气体的充入量以复合包装袋不凸鼓为宜，然后密封包装，即成即食海蛰块食品。

本即食海蛰食品口感脆嫩爽滑，香郁鲜美，在食用前无需进行脱盐、脱矾、漂洗和漂烫处理，各内容物撕开包装后进行简单调合，即可食用，方便快捷。